

L'ingrediente Segreto

Edizioni Mondadori - Strade Blu

“Il mio sogno era avvicinare le persone attraverso la scrittura alla parte più profonda di me. Questo libro nasce dal desiderio di condividere con gli altri la mia sensibilità e la mia filosofia di vita.”

L'ingrediente segreto è un libro diverso, forse un libro che non ci si aspetta.

Viene dalla mano di Heinz Beck, uno dei più noti chef del mondo, ma non è un libro di ricette - anche se tante pagine profumano di cucina.

E' piuttosto un viaggio nell'anima e nella mente di uno chef che usa la cucina come chiave di lettura della vita, e viceversa; è la riflessione di un artista sul suo modo di creare, sulle fonti della sua ispirazione e sui percorsi del processo creativo. E' la rivelazione dell'intimità piena di pudore di un uomo che forse per la prima volta riesce ad esprimersi con le parole come con i suoi piatti.

“Quando penso ad un piatto, non immagino la sua posizione nel menu, o i tempi di cottura, o la disposizione del cibo. Tutti questi elementi vengono dopo, quando l'ispirazione è arrivata. Ma lei non bussa mai alla porta del mio cuore se sono cupo, preoccupato... Si manifesta invece se alleno i miei occhi a cogliere la bellezza della vita.”

Seguendo via via diversi fili che si intrecciano tra loro sempre più strettamente, l'autore conduce per mano i lettori ad avvicinarsi ai luoghi da lui più amati, che siano i mercati di Roma o alcune città sparse per il mondo, fino ad entrare nel suo ristorante e soprattutto nella sua cucina.

Lì li invita ad assistere alla preparazione dei piatti, ad una *mise en scène* teatrale e pittorica del cibo, e svela senza reticenze le sue piccole magie per comporre un piatto il più possibile perfetto e creargli attorno un'atmosfera d'incanto.

“Il bello non è solo estetico, è anche etico. Un piatto, cioè, non può irradiare la sua bellezza solo dalla composizione, dal mélange di colori, dalla presentazione fantasiosa o dal gusto: deve esibire rispetto verso chi lo riceve. Deve conformarsi a un principio di salubrità e a un progetto di benessere. La bellezza è una sensazione che, andando via da qui dopo una cena, ci si deve portare a casa.”

Con pazienza e passione illustra i suoi criteri di scelta dei prodotti, indicandoci il bello e il buono dei cibi, materializzandoli sotto i nostri occhi con un linguaggio al tempo stesso concreto e immaginifico. Medita sul passato e si interroga sul futuro dell'alimentazione: sappiamo abbastanza bene cosa e come si mangiava, ma siamo sicuri di cosa e come mangeremo?

Anche se non c'è una risposta univoca a queste domande -come forse a nessuna- l'importante è che non venga mai a mancare quell'ingrediente che non si compra, quel qualcosa di misterioso che sta dietro e al di là del piatto, che fa brillare il cibo e scaldare il cuore. La scintilla d'amore che è il vero ingrediente segreto di ogni creazione.